fine se già adibiti o se destinati alla monta pubblica o privata. Alla domanda sarà da allegarsi la ricevuta postale comprovante l'effettuata spedizione di Lire 10 (dieci) mediante vaglia postale intestato all'Amministrazione Provinciale dell'Istria — Pola.

Detta domanda deve essere ripetuta durante l'anno tutte le volte che, in seguito ad acquisti od al raggiungimento da parte di altri bovini, maschi interi, delle suddette età, l'allevatore o tenutario venga ad avere tori o torelli non denunciati.

Entro i mesi di febbraio e marzo di ogni anno, la Commissione provinciale procederà alla visita ordinaria dei tori nei giorni e località che riterrà più convenienti e che verranno annunciati mediante pubblici manifesti, affissi almeno dieci giorni prima della visita.

I tori approvati saranno contrassegnati con marca metallica applicata all'orecchio destro; i tori non approvati verranno marcati a fuoco ed entro il termine di 20 giorni dalla notifica dovranno venir castrati o macellati.

I proprietari dei tori approvati riceveranno per ogni toro un certificato di approvazione.

Dopo la visita sarà vietato a chiunque di tenere bovini maschi interi di età superiore a quella indicata al punto primo del presente avviso, salvo che non sia in corso per essi richiesta di approvazione.

Le infrazioni al regolamento saranno punite, a termine della legge 21 giugno 1925 N.1162, con pene pecuniarie da Lire 500 a Lire 2000.

Concorso ad una borsa di pratica ed osservazione commerciale vinicola all'estero.

1°) — La Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti e per delega della stessa, l'Associazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico, bandisce un concorso per titoli ad una Borsa di pratica ed osservazione commerciale vinicola in Germania per commercianti o figli di commercianti in vino.

2°) — La Borsa è di L. 10.000 per la durata di due mesi, pagabile a rate posticipate mensili.

3°) — Per prendere parte al Concorso si deve inviare domanda in carta libera all'Associazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico per il tramite delle Federazioni Provinciali Fasciste dei Commercianti. Alla domanda devono essere unite le prove che il concorrente ha superato l'età di 21 anni, è commerciante o figlio di commerciante, regolarmente iscritto alle Federazioni Provinciali Fasciste dei Commercianti, conosce la lingua tedesca, ed ha l'istruzione sufficiente per assolvere i compiti di cui all'alinea seguente.

4°) — Colui che sarà chiamato a fruire della Borsa, su parere insindacabile del Consiglio Direttivo dell'Associazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico, e approvazione della Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti, deve recarsi all'estero nelle piazze che, d'accordo con la Presidenza, saranno fissate; compiere i viaggi e i sopraluoghi pure da stabilirsi, e mandare ogni settimana relazione sommaria delle osservazioni fatte.

A fine del bimestre e prima della scadenza del termine di durata dell'assegno deve mandare un rapporto circostanziato, chiaro e pratico, sulle

Per la giornata nazionale del riso in Istria

(19 febbraio 1928 - VI)

Preoccupato della diminuzione del consumo e della limitazione della cultura del riso, il Governo nazionale ha destinato una giornata alla propaganda per il riso, stabilita per il 19 febbraio prossimo.

«L' Istria Agricola» non vuole essere assente da questa battaglia per il riso. Cercheremo perciò di esporre come anche nella nostra provincia si possa contribuire alla propaganda per questo cereale, che dobbiamo considerare un prodotto eminentemente nazionale.

Se e come si possa introdurre la coltura del riso in Istria.

L' Istria non offre presentemente terreni adatti alla cultura di questo cereale e non è possibile quindi promuovere oggi una diffusione della cultura del riso; ma quando le plaghe paludose ed abbandonate nelle vallate del Quieto e dell'Arsa saranno bonificate, quando si sarà provveduto a campi d' irrigazione in quelle plaghe, si avranno zone adatte a questa coltura, di rendimento altissimo. Basti pensare che nel 1927 la media produzione di frumento in Italia fu di 14,2 quintali, quella del riso di 49 quintali per ettaro, dunque quasi quattro volte maggiore di quella del grano ed è suscettibile di ulteriori aumenti ancora, avendo essa raggiunto in Spagna una media di 65 quintali. Conviene ricordare questa possibilità di introdurre un giorno la cultura del riso anche in Istria nelle valli del Quieto e dell'Arsa, poichè la risaia oltre un ottimo prodotto di alto rendimento offre ancora altri notevoli vantaggi (lo spettro della malaria per i risaioli si può considerare fugato), sui quali richiama l' attenzione il prof. Devoto in una lezione tenuta alla Clinica del lavoro della Università di Milano, dalla quale prendiamo alcuni appunti per la presente nota. Questi vantaggi della risaia sono: impiego di mano d' opera, una prima coltivazione di foraggio e di frumento «ardito», piscicoltura con una produzione di un quintale e mezzo di pesce (carpe) per ettaro. Con la conseguente

maggior produzione e col maggior consumo di pesce delle risaie si arriva ad ottenere anche un risparmio di bovini, con incremento della produzione del latte, di burro, formaggio, evitando o riducendo così anche la necessità di importare carne congelata dall'Argentina.

Perchè necessita aumentare la produzione del riso?

Quanto necessario sia provvedere ad un aumento della produzione del riso in Italia valgano queste poche considerazioni: la produzione mondiale del riso si fa salire attorno i 120 - 130 milioni di tonnellate. Si coltiva il riso in particolar modo nell'India Britannica, nel Giappone, nell'Indocina, dove il consumo del riso può essere considerato come un tratto caratteristico della civiltà del lontano Oriente.

L'Italia occupa in questa produzione uno degli ultimi posti.

Produzione del riso in milioni di tonnellate nel 1925-1926:

India Britannica	47.79	Filippine	2.07
Giappone	10.79	Stati Uniti	0.69
Indocina	5.76	Formosa	0.81
Giava e Madera	4.75	Italia	0.62
Siam	4.94	Spagna	0.31
Corea	2.67		

Da noi le regioni risicole e consumatrici di riso appartengono quasi tutte al Nord-Italia, mentre l'Italia meridionale ed insulare preferisce i prodotti dei pastifici, la pasta asciutta. Il Piemonte e la Lombardia sono le regioni che danno la maggior produzione di riso; ad esse seguono l'Emilia ed il Veneto, poi a sempre maggior distanza le Calabrie, il Lazio, la Toscana, la Sicilia, la Campania.

Produzione del riso in Italia nel 1927 (1 gennaio - 30 novembre) in quintali:

Piemonte	3,625.800	Lazio	6.300
Lombardia	2,914.900	Toscana	2.400
Emilia	264.300	Sicilia	2.200
Veneto	130.400	Campania	1.200
Calabrie	13.500		

Col consumo maggiore di riso all'interno si diminuirebbe la importazione di grano dall'Estero. Nel 1927 furono importate

dal gennaio al novembre ben 2,134.000 tonnellate di frumento, pagato con 2 miliardi 824 milioni 528.131 lire! Quando la produzione del riso fosse maggiore si potrebbe alimentare anche una discreta esportazione, già bene avviata: le 217.319 tonnellate di riso esportate dal gennaio al novembre fruttarono 380.376.398 Lire.

Aumentiamo il consumo del riso.

Non potendo noi oggi in Istria contribuire ad una maggior produzione del riso vogliamo almeno contribuire ad un maggior consumo di questo alimento nazionale e non solo nelle città, ma anche nelle borgate e nelle campagne.

Oggi il consumo che si fa di riso è scarso, ed ingiustamente, poichè il riso è un alimento sano e nutriente e saporito quando sia ben preparato. Le leggende dell'India antica attribuivano al riso quel posto preminente che nelle leggende della Grecia e di Roma è attribuito al frumento.

Il valore alimentare del riso.

Il riso è stato ingiustamente denigrato e questa denigrazione ha contribuito alla diminuzione del consumo. Si è detto:

1) che il valore alimentare del riso è scarso e che il riso costituisce quindi un alimento scadente;

2) che l'uso abituale del riso conduce facilmente a manifestazioni morbose, come l'uso del mais può provocare la pellagra.

1. *Il riso non è un alimento di secondaria importanza.* L'erronea credenza che il riso sia un alimento scadente è dovuta ad errori commessi nel computare la proporzione in cui si trovano nel riso le sostanze albuminoidi, le quali notoriamente costituiscono i materiali più importanti di cui sono composti i nostri tessuti organici. Noi sappiamo oggi da accurate ricerche che la proporzione delle sostanze azotate contenute nel riso è del 7 %, cioè circa la stessa contenuta nel pane bianco e non del 2 per mille come erroneamente si riteneva nel secolo scorso. Queste sostanze vi sono contenute proprio nella forma più facilmente assorbibile dal nostro organismo, più facilmente ancora che non le albumine di altri cibi vegetali, compreso il frumento.

Il riso è un alimento di alto valore energetico: 100 gr. di riso danno 350 calorie e con l'aggiunta del burro e formag-

gio altre 150 calorie, così che un piatto di 100 gr. di riso al burro e formaggio fornisce all' organismo 500 calorie, quanto dire la quinta parte del fabbisogno in calorie (2500 cal.) di una persona che non attende a grandi fatiche. Che se poi la porzione del riso viene portata al doppio, a 200 gr., un uomo dedito a lavori agricoli può coprire benissimo con un piatto di riso ben condito col burro e formaggio la terza parte o quasi del suo fabbisogno alimentare. Nel Giappone l' alimentazione del popolo è costituita per l' 85 % dal riso e pel resto da carni di pesce, da grassi vegetali, da un po' di verdura. Certamente che i 700-800 gr. di riso al giorno introdotti nello stomaco da un giapponese non potrebbero essere sostenuti a lungo dalle nostre vie digestive. Ma 150 - 200 gr. di riso ben preparato e condito potrebbero costituire 3 - 4 volte la settimana un ottimo piatto nutriente ed economico anche per il nostro lavoratore agricolo.

Il riso contiene anche oltre a sostanze azotate, sostanze minerali importanti come zinco, poi composti fosforati: fosfati di sodio, di calcio, di potassio, di magnesio, fosforo organico, sostanze che hanno una grande importanza per l'alimentazione. Il fosforo rientra in tante combinazioni organiche; si ritrova nel sistema osseo, nel sistema nervoso, nel latte, nelle ghiandole, negli organi sessuali. L' alta natalità dei Giapponesi è stata attribuita alle notevoli quantità di fosforo che introducono nell' organismo con la loro alimentazione costituita prevalentemente a base di riso e di pesce. Fosforo e calcio sono indispensabili per lo sviluppo dell' attività muscolare. Ed il giapponese mangiatore di riso lavora e produce molto.

Il riso è anche più economico della pasta e del pane.

2. *Solo un' alimentazione unilaterale di riso può riuscire dannosa.*

E' stato detto che l' uso del riso provoca il beriberi. E stà bene. Negli acini del riso, come in quelli del frumento è contenuta una vitamina (B), la cui sottrazione dà sviluppo ad una speciale forma morbosa, ad una cosidetta « *avitaminosi* », il cosidetto beriberi, che attacca i nervi, i muscoli, il cuore, l' apparato digerente, donde forte ripugnanza al cibo, diarrea e rigurgiti acquosi, lesioni catarrali ed assottigliamento atrofico della mucosa, ma questo non è la prerogativa del solo riso. Queste manifestazioni si sono scoperte dapprima pel riso fra le popolazioni di razza cinese, perchè i Cinesi si cibano quasi esclusivamente di riso decorticato, privato cioè di tutta quella parte

che passa nella crusca, senza che le vitamine in essa contenute e venute così a mancare siano sostituite con vitamine di altra provenienza. Quando noi però aggiungiamo al riso altre sostanze ricche di quelle sostanze vitaminiche che sono assenti nel riso brillato, ma che troviamo nel tuorlo d'uovo, nel latte, nella carne, nel fegato, nelle cervella, tale pericolo non esiste nè in Cina nè da noi. Il beriberi si osserva in Cina solo tra quelle popolazioni che si nutrono *esclusivamente* di riso. Del resto un regime unilaterale anche a base di sola farina di frumento può condurre ad una avitaminosi, specialmente quando si usano ne' convalescenti e ne' bambini cibi fatti di farina molto bianca e sottoposti a forte cottura. Dunque con quattro pasti di riso la settimana ben preparato con l'aggiunta di burro, pesce, verdure ecc. non solo non vi è alcun pericolo di andare incontro ad una avitaminosi, ma al contrario arricchiremo la mensa di un piatto gradevole, economico e di alto valore alimentare.

Il riso nell'alimentazione dei malati.

Fin dall'età lattante si somministra il decotto o l'acqua di riso. Con essa si preparano le varie miscele e diluizioni di latte che si somministra al poppante allevato artificialmente. Il riso è uno dei principali alimenti che si possono somministrare al lattante malato di disturbi intestinali. Del decotto di riso, detto anche latte di riso, è fatto cenno nell'antichissimo testo buddistico il Mahavagga e Buddha ne fa l'elogio dicendo:

« Dieci, o brahmano, sono i pregi del latte di riso. E in che modo sono essi dieci? Chi dà latte di riso dà vita, dà colore e dà gioia, dà forza e prontezza di mente. Il latte di riso, bevuto, allontana la fame e calma la sete, mette a posto gli umori del corpo, purifica la vescica e facilita la digestione.

Questo decuplo pregio, o brahmano, possiede il latte di riso; quale medicina il Perfetto lo ha elogiato. »

Il riso è uno dei primi alimenti che si possono somministrare all'epoca dello svezzamento.

Nel Giappone si prepara nei fanciulli già nella più tenera età il bisogno del riso. Ogni bambino giapponese alla fine del 4° mese viene festeggiato con un banchetto cui vengono invitati i parenti e gli amici. Si prepara un piatto di riso con fagioli rossi e di esso si danno al bambino, che viene fatto sedere a mensa, alcuni granelli: se egli riesce ad inghiottirli, se ne trae la con-

seguenza che egli è sano e robusto. Con questa cerimonia si inaugura il periodo del divezzamento.

Durante una malattia acuta febbrile come nell' influenza nella pulmonite, nella scarlattina, nel morbillo si può somministrare del riso (20-25 gr.) in brodo, ed in quantità doppia (40-50 gr.) può essere somministrato nella convalescenza di queste malattie.

A malati con catarro allo stomaco, con atonia dello stomaco, ai sofferenti di ulcera gastrica e predisposti a processi ulcerativi dello stomaco si possono dare 15-50 gr. di riso in brodo leggero, in latte-acqua a parti eguali con formaggio e burro. Nei catarri dell' intestino, nelle coliti, nella dissenteria noi vediamo dopo la somministrazione del riso scomparire la diarrea, anzi quasi sostituirsi una stipsi.

Vi sono poi i malati di nefrite nelle sue molteplici forme, ai quali conviene un regime povero di sostanze azotate e di sale, dannosi al filtro renale ed al ricambio dell' acqua. Noi troviamo nel riso cotto in brodo vegetale l' alimento adatto per questa categoria di malati.

Anche per i malati di gotta e di arteriosclerosi il riso viene a costituire un ottimo alimento, poichè dal riso non si forma acido urico, che invece è dato dai piselli, dai fagioli ed in maggior quantità dalla carne, dal fegato, dal cioccolato.

Come si prepara il riso.

La diminuzione del consumo del riso è dovuta in parte alla sua cattiva preparazione. Il riso non deve essere nè troppo cotto nè poco cotto. Il riso deve conservare anche dopo la cottura una discreta resistenza, esso deve conservare la sua configurazione granellare.

Ottimi piatti che non richiedono gran arte culinaria e che possono essere preparati facilmente anche nelle campagne sono i risi in brodo con le patate, con i fagioli, con le lenticchie, con i piselli freschi e secchi, con i cavolfiori, con le foglie di cavolfiore, con la salsa di pomodoro, poi i risotti di vitello, con i calamari, col pollame, colle salsiccie, con i caparozzoli, con le capelonghe, con il brodetto, con le gransevole, con i pidocchi di mare, con i cappucci, con la carne trita, con i piselli, con i funghi, con i fegatini di pollo. Si possono preparare anche delle crochette, delle torte e dei budini di riso.

Basta che anche nelle cucine delle nostre campagne penetri qualche buon libro di cucina il quale fornisca delle ricette ot-

time e semplici per la preparazione di zuppe, di risotti, crochette, di dolci per i bambini. Raccomandabili i libri della Prato, dell'Artusi ed in particolar modo quello recentissimo della Stelvio che riguarda specialmente la nostra cucina regionale. (Maria Stelvio — Cucina Triestina 1928).

Per una maggior diffusione delle scuole di economia domestica.

Occorre però cominciare fin dalla scuola, specialmente dalle scuole femminili con la istruzione *pratica* e non semplicemente teorica, dell' economia domestica ; occorre che ogni alunna prima di abbandonare la scuola impari *praticamente* come si confeziona un pranzo, una colazione per il sano, per il malato.

Con una istruzione nell' economia domestica estesa anche alle scuole delle città minori e delle borgate si avrà contribuito non solo alla battaglia del riso e del grano, ma si sarà educata la futura massaia e madre di famiglia ad una razionale alimentazione anche del lavoratore agricolo. DOTT. M. GIOSEFFI

ANAGRAFE DEL BESTIAME

Ritenuta l' urgente necessità di assicurare il normale svolgimento dell' attività zootecnica nella Provincia, con tutela del bestiame, specie cavallino e bovino, nelle campagne ;

Visto l' art. 2 del T. U. delle leggi di P. S. approvate con R. D. 6 novembre 1926, N. 1848

IL PREFETTO DELL' ISTRIA

ordina:

E' obbligatoria l' anagrafe dei cavalli, dei bovini e degli ovini e la marcatura a fuoco dei bovini esistenti nei Comuni della Provincia, da completarsi entro un mese dalla data di pubblicazione della presente Ordinanza coll' osservanza delle norme seguenti :

1) Le operazioni di marchiatura dovranno essere eseguite da apposita Commissione, composta :

a) dal Podestà o dal suo delegato ;

b) da un Rappresentante degli agricoltori o allevatori ;

c) dal Veterinario comunale o consorziale;

d) dal Segretario comunale o da colui che sarà delegato al servizio relativo e da nominarsi con apposita deliberazione;

Interverrà alle operazioni relative il funzionario di P. S. o, in mancanza, il Comandante la Stazione dei C. C. Reali.

2) Il marchio dovrà essere apposto alla coscia sinistra del bovino. Esso sarà differente per ogni Comune e composto in alto dalle prime tre lettere del Comune — delle dimensioni di cent. 7 di altezza e cent. 4.5 di larghezza — ed in basso dal numero progressivo del registro anagrafico.

I Comuni di Lussingrande, Lussinpiccolo, Valdarsa, Valle d'Istria, Visignano, Visinada avranno rispettivamente i marchi con le lettere Lug., Lup., Vad., Val., Vig. e Vid.

3) E' fatto obbligo ai proprietari degli animali marchiati di assicurarsi, in ogni tempo, che i marchi siano in perfetto stato di leggibilità e che i dati segnaletici corrispondano a quelli indicati nella bolletta. Ogni alterazione o variazione dovrà essere denunziata al Podestà il quale provvederà alla rettifica, apponendo la propria firma e bollo d'Ufficio.

4) Prima di apporre il marchio la Commissione dovrà assicurarsi sia dell'identità personale — mediante eventuale esibizione della carta d'identità — di colui che presenta il bovino e sia della legittima provenienza dell'animale presentato, rilasciando, poi, la bolletta che deve essere singola per ogni bovino e funge da passaporto permanente del bovino stesso.

Tali bollette saranno staccate da registro a madre e figlia.

5) La marchiatura dei bovini dovrà essere eseguita entro sei mesi dalla nascita ed entro 24 ore dall'arrivo nel Comune in caso d'importazione da altre Provincie.

6) E' istituita in ogni Comune l'anagrafe dei bovini, dei cavalli e degli ovini. Essa dovrà prendere nota;

a) delle nascite;

b) delle morti;

c) delle macellazioni;

d) dei cambi di proprietà;

e) della importazione od esportazione dal Comune dei bovini, degli ovini e dei cavalli. Tali dati dovranno essere forniti alla Autorità Comunale dal proprietario degli animali nei casi di cui alle lettere *a), b);* dal Veterinario o Ufficiale Sanitario nei

casi di cui alla lettera *c)*; dal Podestà del Comune in cui sia avvenuta la compra-vendita dei bovini, degli ovini e dei cavalli nei casi di cui alla lettera *d)*.

7) Le denuncie agli affetti dell' anagrafe del bestiame ovino sarà fatta da ogni proprietario complessivamente per gregge con la indicazione della persona cui tale bestiame viene affidato. Di ogni variazione sarà presa nota nella bolletta cumulativa mediante annotazione vistata dall' Autorità Comunale, salvo quanto dispone il successivo art. 8 per i passaggi di proprietà effettuati nei pubblici mercati.

8) In caso di passaggio di proprietà il Podestà, previa assicurazione della legittima provenienza degli animali, mercè esame della bolletta e dei documenti di identità dell' acquirente e del venditore — farà annotazione del passaggio di proprietà sulle bollette autenticate dal timbro d' ufficio. Nei pubblici mercati il passaggio di proprietà si farà mediante girata della bolletta da parte del Veterinario preposto alla vigilanza sanitaria del mercato, il quale dovrà darne comunicazione all' Ufficio di anagrafe ove è inscritto l' animale. Gli estremi delle bollette di ogni singolo animale venduto, delle tessere d' identità personale del venditore e dell' acquirente dovranno essere annotate in un speciale registro da parte del Veterinario.

9) Tutti coloro che accompagnano animali anche al pascolo, dovranno essere muniti di carta d' identità personale, nonchè di bolletta complessiva.

10) Delle esportazioni di animali dalla Provincia dovrà esser fatta preventiva denuncia all'Autorità comunale che rilascerà analoga certificazione che accompagnerà la bolletta.

11) In caso di morte di un animale il proprietario dovrà consegnare entro 24 ore la bolletta vistata dal Veterinario o Ufficiale sanitario dell' Ufficio anagrafe del Comune di dimora, il quale, se l' animale era stato acquistato in altro Comune, dovrà inoltrarla all' Ufficio anagrafe del Comune di origine.

12) La macellazione degli animali dovrà avvenire esclusivamente nei pubblici macelli. Se fatta in altri locali dovrà essere precisamente autorizzata dall'Autorità Comunale. Sia questa che il Veterinario comunale o l' Ufficiale sanitario, prima di consentire la macellazione dovranno assicurarsi sia della identità degli

animali e sia dell' identità di colui che li accompagna mediante esibizione della carta d' identità o altro documento ritenuto valido, prendendone nota sulla bolletta. Avvenuta la macellazione, la bolletta, con l' annotazione del Veterinario o dell' incaricato dell' Ufficio daziario, dovrà essere trasmessa a cura del Veterinario o Ufficiale Sanitario al Comune che l' ha rilasciata per le annotazioni nei registri d' anagrafe.

13) In caso di smarrimento di bollette dovrà emettersi duplicato, annotando sulla nuova bolletta che essa è *duplicato*.

14) I commercianti di cuoio fresco dovranno fare dichiarazione del loro commercio all' Autorità locale di P. S. entro 15 giorni della pubblicazione della presente. Essi dovranno tenere registro dal quale risulteranno le generalità, i documenti d' identità delle persone con le quali hanno contrattato, la data dell' acquisto e la marchiatura della pelle acquistata. Tale registro dovrà essere esibito agli agenti di P. S. ad ogni richiesta.

15) E' proibito trasportare carni macellate senza lasciapassare del Veterinario o Ufficiale Sanitario, dal quale dovranno risultare gli estremi della bolletta dell' animale macellato. L' esser sprovvisto di tale documento costituisce per sè stessa infrazione alla presente ordinanza, salvo i maggiori reati che dovessero al caso ricorrere.

16) Il bestiame, i cui detentori siano sprovvisti di regolare bolletta di accompagnamento, sorpreso al transito o nei pubblici mercati, nei macelli, al momento dell' imbarco, sarà senz' altro fermato come di sospetta provenienza furtiva e consegnato alla Autorità Comunale per la custodia, salvo gli accertamenti da farsi dagli Uffici di P. S. e Comandi Stazioni Carabinieri Reali.

17) In caso di trasferimenti per ragioni di pascolo i conduttori di animali dovranno munirsi di apposita autorizzazione del proprietario, vistata dall' Ufficio di P. S. o Comando Carabinieri Reali.

18) E' vietato abbandonare, specie di notte, animali incustoditi nelle campagne

Sono considerati incustoditi anche gli animali assicurati in stalle aperte o non convenientemente chiuse.

19) E' fatto obbligo al proprietario o detentore di animali bovini, di cavalli e di ovini di denunciare subito alla competente Autorità ogni smarrimento o furto di essi.

20) E' fatto obbligo ai guardiani giurati di assicurarsi della legittima provenienza di tutti gli animali esistenti nel loro territorio o che incontrassero al transito o al pascolo, nonchè delle carni macellate che vengono trasportate.

In caso di inadempimento o di negligenza sarà proceduto a carico dei responsabili con la revoca del decreto di nomina.

21) L' opera della Commissione è gratuita tranne che per il Veterinario, per la persona addetta alla marchiatura e per l' impiegato responsabile, ai quali saranno corrisposte le indennità appresso stabilite.

22) Il rilascio delle bollette è soggetto al pagamento da parte dei proprietari della somma di L. 2 (due) per ogni cavallo o bovino da farsi alla Tesoreria Comunale che rilascerà ricevuta da esibirsi alla Commissione.

23) Le indennità di cui al precedente articolo restano fissate nel modo seguente:

a) Al Veterinario per ogni cavallo o bovino - L. 1.

b) All' addetto alla marchiatura per ogni bovino (carbone compreso) - L. 0.50.

c) All' impiegato comunale:

per ogni bolletta singola - L. 0.25

» » » complessiva - L. 0.50.

L' Economo o il Tesoriere Comunale tratterrà per sè l' aggio del 3 % sulle riscossioni fatte, provvederà al pagamento delle indennità disposte come sopra ed al rimborso delle spese sostenute dal Comune per la fornitura degli stampati.

24) Alla fine di ogni esercizio finanziario il Podestà trasmetterà rendiconto documentato alla R. Prefettura per l' approvazione.

Le eventuali maggiori spese sono a carico del Comune e saranno prelevate dagli introiti sulla tassa bestiame.

25) Le infrazioni alla presente Ordinanza salvo che non sieno previste da altre speciali disposizioni, saranno punite ai sensi dell' art. 16 del T. U. Leggi di P. S. con l' arresto sino a 3 mesi e con l' ammenda fino a L. 2000.

Pola, li 7 Febbraio 1928, Anno VI.

Il Prefetto:
f.to CAVALIERI

Vini bianchi che si mantengono velati

A tutti sono note le difficoltà di ottenere vini bianchi prontamente e stabilmente limpidi. Essi, nella generalità dei casi, si mantengono lungamente velati, ed anche ripetute chiarificazioni e filtrazioni non riescono a dar loro quella limpidezza stabile che è richiesta dal commercio.

Fino a qualche anno fa si riteneva — e da molti si ritiene ancora — che questo difetto dei vini bianchi dipendesse dalle sostanze azotate che non potevano precipitare per la deficenza di tannino, che in tali vini sempre si riscontra. Se si pensa però che anche la fermentazione dei vini bianchi, in presenza di buccie e raspi, e che forti aggiunte di tannino (fino a 50-100 gr. per ettolitro, non valgono a migliorare la loro limpidezza, si capisce bene che la causa del citato difetto deve essere ben diversa.

La scoperta e gli studi sulle *ossidasi* servirono a spiegare anche il difetto della limpidezza dei vini bianchi. Queste ossidasi che sono così diffuse negli organi in via di accrescimento dei vegetali, e quindi anche nell' uva, agiscono lentamente e per un periodo di tempo molto lungo nel vino, assorbendo ossigeno dall' aria e dando luogo, col tannino, a prodotti insolubili leggerissimi che precipitano difficilmente e che tolgono così la limpidezza al vino stesso. In altre parole nei vini bianchi si verifica spesso ciò che con caratteri più marcati, avviene nei vini alterati dalla *casse*. Se differenze vi sono, riguardano tutte l' intensità e la rapidità del fenomeno, ma non le caratteristiche essenziali del fenomeno stesso.

E' facile ora spiegare l' insuccesso delle filtrazioni a cui si sottoponevano, e spesso si sottopongono ancora i vini bianchi refrattari alla chiarificazione naturale: il vino, limpido appena uscito dal filtro, intorbida dopo poche ore nella botte per causa delle ossidasi che, durante i brevi contatti del vino con l' aria, hanno avuto modo di assorbire ossigeno. Anche il tannino non può costituire un rimedio perchè, come s' è detto, il fenomeno non dipende da eccesso di sostanze azotate.

Il mezzo più semplice ed efficace per ottenere vini bianchi stabilmente limpidi, consiste nell' uso dell' anidride solforosa in piccole dosi. L' anidride solforosa ha la proprietà di rendere

inattive le ossidasi e quindi di assicurare la limpidezza dei vini anche quando vengano lasciati per un certo tempo a contatto dell' aria.

La quantità di anidride solforosa necessaria si aggira sui 3-5 gr. per ettolitro (6-10 gr. di metabisolfito potassico): un piccolo eccesso non nuoce perchè, nel caso dei vini bianchi, non si ha ragione di temere perdita di colore, e con la conservazione si riduce notevolmente.

L' anidride solforosa si potrà dare al vino sia sotto forma liquida, sia allo stato di soluzione acquosa od alcoolica, sia ancora sotto forma di composto potassico. Raccomandabile è l' uso dell' anidride solforosa liquida specie nelle grandi cantine. Data però qualche difficoltà nel suo impiego più semplice in pratica è di ricorrere al metabisolfito potassico nella dose di 6-10 gr. per ettolitro. Tutte le altre forme sotto le quali l'anidride solforosa si trova nel commercio non sono consigliabili, data la facilità della loro alterazione.

Se la cura di detti vini è facile e sicura, bisogna d' altra parte pensare che i risultati non possono essere immediati. Si potranno ottenere vini bianchi *prontamente* limpidi solo facendo uso dell' anidride solforosa fin dall' inizio della fermentazione ricorrendo alla solfitizzazione all' epoca della vendemmia. E' necessario quindi convincersi che nella preparazione dei vini bianchi l' uso dell' anidride solforosa è una pratica indispensabile.

Attenendoci alle norme suindicate ci sarà facile ottenere vini limpidissimi — anche se giovani — senza pericolo che si intorbidino all' aria.

A. Musiani

Corrispondenze dalla provincia

Momiano, 12-II. — I frumenti sono abbastanza belli. I mandorli incominciano a mostrare qualche fiore, in seguito alle belle giornate, delle quali il nostro solerte contadino approfitta per lavorare nei campi, zappare le vigne, piantare patate e ortaglie ecc.

Ancora nessuna richiesta per l' eventuale acquisto di seme-bachi da parte degli allevatori anche i più assidui. Senza commenti, questa volta!

Lenta, troppo lenta, la vendita del vino che, ripeto, quest' anno è di ottima qualità. Ciò nonostante vengono eseguiti nuovi scassi per nuovi impianti di viti e piante fruttifere, specialmente peri.

Gli animali sono sani. In questi giorni abbiamo la scadenza della prima rata delle imposte : al mercato dunque, con gli animali !

(I. Piccoli)

Lussinpiccolo, 12-II. — I tempi non si sono ancora rimessi al bello da permettere i soliti lavori di campagna.

Di risveglio di vegetazione solita a riscontrarsi già nella prima quindicina di febbraio nemmeno parola, data la temperatura rigida avuta finora.

Sono stati fatti considerevoli impianti di viti americane, però causa la deficienza di materiale ovunque riscontrata molti agricoltori, prenotatisi all' ultimo momento, come il solito, sono rimasti o privi o con un quantitativo molto ridotto.

E' già dal terzo anno che si nota un forte risveglio per l' impianto di alberi fruttiferi.

In tanti luoghi si lavora nel potare le viti, in altri luoghi si attendono tempi migliori.

Molti agricoltori sono impegnati nei lavori stradali Lussinpiccolo - Lussingrande, altri nell' impianto di pini.

I parti nelle pecore procedono senza lagni da parte degli agricoltori.

Nell' animalia non si riscontrano malattie.

La mano d' opera viene pagata in ragione di L. 2 all' ora.

(prof. G. Brida)

Pinguente, 12-II. — Lo scorso mese di gennaio, più umido che freddo, ha preoccupato il nostro agricoltore che teme i geli in questo febbraio o nel marzo prossimo, geli che sarebbero certamente dannosi per i campi di frumento che presentemente si presentano abbastanza belli, specialmente quelli che hanno ricevuto del concime chimico. La spremitura delle olive è alla fine, dato lo scarso prodotto di quest' anno, ma l' olio si presenta bello ; si è proceduto alla potatura degli ulivi con abbastanza alacrità e convinzione ciò che non avveniva negli scorsi anni.

S' è iniziata la semina degli ortaggi e molti terreni adatti hanno ricevuto nel loro seno buone quantità e qualità di piselli ; così pure si sta procedendo alla semina delle patate primaticcie.

La vendita del vino procede fiaccamente così che dei buoni agricoltori con le cantine piene sono costretti a chiedere mutui per non poter smerciare il loro prodotto che in verità non è neppure molto caro.

E' con vera soddisfazione che assistiamo al volenteroso ed entusiastico accorrere dei giovani contadini al corso di lezioni agrarie che da tempo vanno svolgendo in questo nostro territorio gli egregi professore Coracich e dottor Raccamarich della Cattedra Ambulante di agricoltura. Il bene che ne ricaveranno le povere nostre campagne da questi insegnamenti, saranno incalcolabili e sarà incalcolabile anche il vantaggio economico che verrà ad alleviare le misere condizioni degli agricoltori. *(dott. A. Chiappetta)*

Rozzo, 12-II. — Lo stato delle campagne si presenta soddisfacente. Si dà mano alla preparazione del terreno per la semina delle patate che nei posti riparati sono già piantate.

Nei giorni più miti si potano le viti e negli orti si seminano le verdure. I frumenti si presentano belli.

Per lenire la miseria fra gli agricoltori, la settimana scorsa, si iniziarono dei lavori d'imboschimento per oltre centomila piante, ciò che darà alla classe agricola un utile diretto per l'impiego di mano d'opera e una fonte di reddito non indifferente in avvenire. *(L. Massalin)*

S. Lorenzo d'Albona, 12-II. — La battaglia del grano, — e in questa zona ben si può dire «aspra battaglia» per la natura dei terreni carsici — ha avuto buona ripercussione in questi coltivatori i quali hanno centuplicato le loro forze seminando molto di più dell'anno scorso, e già il frumento seminato promette bene. La vita agricola si ridesta ovunque.

Per ordine del Podestà signor conte Lazzarini si è fatto il primo impianto di gelsi e si spera che quest'anno diversi inizieranno l'allevamento dei bachi da seta fin'ora trascurato.

Per merito del direttore ing. D'Acquisto, in questi giorni la moderna fabbrica cementi di qui ha cominciato a produrre, e molti si sono rincorati poichè circa duecento persone po'ranno trovare quel pane che non possono trovare altrove. Così la zona si risolleva, ma ci urgono le comunicazioni.

Da tutti è attesa con ansia la toccata bisettimanale del vapore della Costiera per essere allacciati con Pola e con il porto di Albona. Speriamo che l'anno 1928 non sarà tanto ingrato quanto lo fu il 1927 specie per il coltivatore. *(L. Guerra)*

Sanvincenti, 12-II. — Con giornate favorevoli si sono iniziati i lavori attorno alle viti, all'impianto delle patate ed alla semina delle ortaglie. Molti sono gli scavi di fosse fatti anche quest'anno dal nostro agricoltore per l'impianto di viti nuove. I frumenti si presentano ovunque bene e specialmente ove sono stati seminati a file e concimati con concimi chimici. Oggi si è iniziato l'impianto di pini su di una superficie di 10 ettari, nella località «Poglie» la cui estensione di terreno sterile, roccioso, misura oltre 400 ettari. Sarebbe un gran bene per la generalità che all'impianto di quest'anno, seguissero altri impianti fino a completare l'imboschimento su tutto il vasto terreno. Di questa proficua opera va data lode al Patrio Governo, il quale con fermezza affronta tutti i problemi sociali, ed al nostro Egregio Podestà, che indefessamente lavora per il bene di questa popolazione.

(R. Monti)

Valle, 12-II. — Gli agricoltori lavorano assiduamente per ultimare i nuovi impianti di vigneti ed oliveti.

Si attende pure alla potatura degli olivi nella maggior parte dei casi adottando un sistema razionale.

Anche le viti cominciano ad essere potate, e molti hanno già provveduto i vimini per dar principio alla legatura.

La vendita del vino procede lentissima con prezzi stazionari.

Gli Animali sono sani, ma denutriti per mancanza di foraggio.

(C. Cergna).

Tribano, 12-II. — La stagione corre propizia per l'esecuzione dei lavori e si stanno ultimando le arature per le semine primaverili.

I freddi intensi avutisi quest' anno, in alcuni luoghi, hanno danneggiato alquanto i frumenti.

Si rivelano ora gli effetti della straordinaria siccità avuta l' anno scorso; gli agricoltori, esaurite le poche risorse, conducono una vita di stenti e non sono nemmeno nella possibilità di trovar credito. Erano stati promessi lavori per offrire il mezzo di qualche guadagno immediato, ma finora non si è visto nulla.

Circa il 70 % dei produttori bozzoli, l' anno scorso partecipò all' ammasso effettuato dalla Cooperativa di Dignano, sperando poter realizzare un prezzo conveniente. Dati però i risultati, non certo dipendenti da quella istituzione, molti quest' anno rinunziano all' allevamento bachi e non prenotano seme, con grave danno della produzione.

Poche vendite di vino, per quanto qui ce ne sia di prima qualità a prezzo conveniente. *(G. Bencich)*

Carnizza, 12-II. — I tempi sono ancora incostanti, ma speriamo che vadano migliorando. E' cominciata la semina delle patate che l' anno scorso diede miserabilissimo prodotto molto meno di quanto ora fa bisogno per la semina, e le patate si devono importare da altri comuni al prezzo di una lira al chg.

Qua e là si vede qualche piccolo nuovo impianto di viti ma fatto senza entusiasmo perchè il vino non trova acquirenti.

I possessori dei bovini, concessi loro al momento del rimpatrio dall' evacuazione sofferta per la guerra, si trovano in serio imbarazzo per pagarli, giacchè i danni di guerra da loro sofferti non sono stati liquidati negli importi attesi. Il debito verso l' Erario è stato rateato, ma anche questo è poco, perchè le rate si susseguono frequenti, ed ai poveri agricoltori non resterà che indebitarsi maggiormente non avendo altre risorse.

Per intanto si aspettano con ansia i lavori stradali, promessi per lenire la miseria.

Molte sono le offerte di animali in genere ma poche le vendite e non si sa da dove dovranno venire i denari per pagare le tasse delle quali la prima rata scade in questi giorni. *(A. Scabich)*

Gallignana, 12-II. — Fin ora, febbraio corre propizio per la campagna e si eseguiscono tutti i lavori di stagione. Si fanno arature coll' aratro Sack, ma molti adoperano ancora la vanga colla quale si ottiene un lavoro certamente più perfetto. Il frumento ha sofferto parecchio per la rigidità dell' inverno.

Gli animali sono sani, ma però cominciano a dimagrire per deficienza di fieno.

Per mancanza di alimento quest' anno si nota una forte diminuzione nell' allevamento dei maiali specialmente per la riproduzione.

Il vino qui è esaurito. *(V. Salamon)*

Castellier, 12-II. — I frumenti non promettono troppo bene e si nota un forte diradamento specialmente in quegli appezzamenti che furono presi dal freddo quando le piantine nate non avevano avuto tempo di rinforzarsi.

I lavori attorno alle viti possono dirsi ultimati giacchè non resta che la legatura da alcuni già incominciata. Sono pure eseguiti molti impianti di viti. Da principio si credeva di non poter trovare le barbatelle ma poi un poco da una parte un poco dall'altra si sono potute avere. E' però da notarsi una forte differenza di prezzo a seconda la provenienza.

La locale cassa rurale si è interessata per far venire un vagone di formentone e così la nostra popolazione non dovrà soffrire la fame.

Il commercio del vino è molto fiacco, e, per quanto tutti dicano che ce n'è poco e più tardi il prezzo potrà aumentare, si è costretti a venderlo ora a qualunque prezzo stretti dal bisogno. *(A. Scatton)*

S Domenica di Visinada, 12-II. — I lavori campestri procedono celermente perchè la terra si lascia lavorar bene e siamo in antecipo di una diecina di giorni rispetto agli altri anni. Alcuni hanno cominciato l'impianto delle patate e quasi tutti poi hanno già ultimati i lavori di stagione attorno alle viti che da alcuni vengono già legate. Fossi per nuovi impianti non se ne vedono molti, dato il prezzo delle barbatelle ed anche la difficoltà che ci è stata di potersele provvedere.

La rigidità dell'ultima quidicina di dicembre, insolita per la nostra regione, ha distrutto circa $^2/_3$ dell'avena e veccia seminate per foraggio. I frumenti, in terreni pendenti, sono belli; quelli invece che si trovano in terreno pianeggiante dove l'acqua non scola bene si sono diradati, ciò che del resto succede ogni anno. Pochissime vendite di vino ed anche quelle a prezzo basso.

L'animalia è sana ma è molto diminuita causa deficienza di foraggio. *(G. Cossetto)*

Villa Gardossi, 12 II. — In seguito alle belle giornate della quindicina passata si sono fatti diversi lavori campestri e diversi nuovi impianti di viti; si sono tagliati i canneti ed attualmente si fa la semina delle patate, dell'avena, dei piselli e delle ortaglie.

I frumenti hanno un aspetto abbastanza bello. Si notano poche ricerche di vino ed i contadini stretti dal bisogno partono in cerca di lavoro non essendovi qui altra fonte di guadagno che il lavoro campestre.

L'animalia è sempre sana ma fra poco comincerà la mancanza di foraggio ed il bestiame dovrà essere venduto. *(A. Gardos)*

Passo, 12-II. — Il tempo si è rimesso al bello e i contadini hanno principiato l'impianto delle patate. Si sta legando le viti e si lavora il terreno per l'avena.

Il prezzo della legna è di molto ribassato mentre i generi alimentari sono in rialzo; da ciò il lagno continuo dei poveri contadini. *(G. Fabian)*

Montona, 12 II. — I lavori preparatori del terreno, scassi ed arature, come pure quelli di sistemazione proseguono senza interruzione ed in vero l'agricoltore ha compreso ciò che deve fare.

Si nota molta lentezza nella vendita del vino ciò che intralcia l'agricoltore che non può acquistare il necessario e se questa stasi continuerà avrà serie ripercussioni.

Il corso pratico d'agricoltura che il tecnico Sig. Rojatti tiene in questa località è frequentato da ben 60 allievi che con interesse seguono le istruzioni loro date, e fin d'ora è manifesto l'utile che porta notandosi un risveglio nelle prenotazioni per concimi artificiali e per piante fruttifere in genere. *(G. Declich)*

Isola, 12-II. — Tempo magnifico sotto ogni aspetto fino ad oggi, perciò i nostri agricoltori fanno miracoli nella campagna.

Ormai il terreno è pronto per la semina delle patate, e se continua a favorirci fra breve verranno seminate.

Anche con i lavori nei vigneti siamo avanti e già la maggior parte delle viti sono legate. Si guarda però con ansia l'avvenire constatando il forte ribasso del prezzo del vino e la mancanza di richieste. Qui da noi si dice che in città non si vende soltanto vino d'uva....; ma giova sperare che la sorveglianza sulle adulterazioni sia molto attiva perchè altrimenti sarebbe la rovina della nostra agricoltura.

I piselli fanno bella mostra di se e speriamo in un ottimo raccolto.

La campagna esige attualmente spese ingenti giacchè i nostri agricoltori comprendono il bisogno di essere larghi nella concimazione.

La terra così trattata ci sarà certamente larga nei suoi favori.

(G. Ulcigrai)

Visignano, 12-II. — L'aspetto dei frumenti era confortante da principio, ma ora causa le forti gelate si diradò moltissimo e in singole località è scomparso più di 3 quarti.

Le belle giornate di gennaio e di febbraio permettono ai nostri solerti agricoltori di antecipare e dar termine il più possibile ai lavori di campagna.

Quello poi che desiderano gli agricoltori in generale è che le autorità s'interessino che alla scadenza del contratto esattoriale per la riscossione delle imposte per parte della Esattoria consorziale di Montona venga assolutamente imposto l'obbligo dell'Esattore di recarsi una volta ogni due mesi nei singoli comuni ad eseguire le riscossioni. Per l'Esattore questo è un onere assai lieve mentre per noi tutti sarebbe un beneficio immenso, risparmiandoci giornate di lavoro, denaro e lunghe camminate (oltre 35 km.) per quelli — e ve sono molti — che non hanno il denaro per pagare il treno che li conduca alla sede dell'Esattoria. Questo è il desiderio unanime di tutta la popolazione che si sobbarcherebbe anche ad un lieve aumento di aggio per compensare le spese dell'esattore purchè egli alla scadenza delle rate venisse nel comune per la riscossione.

Un tanto, ripeto, è nel desiderio della popolazione e se non venne fatto fin ora speriamo lo si voglia fare alla prossima occasione. *(A. Dell'Oste)*

NOTIZIARIO

Consorzio per la difesa della viticoltura della Provincia di Pola (Consorzio provinciale antifillosserico).

Il Consorzio provinciale antifillosserico fu costituito nel 1925. Nel 1922 il R. Delegato tecnico per la difesa della viticoltura nella Venezia Giulia cav. dott. Nicola Di Caporiacco eseguì l'impianto di un vivaio di piante madri di soggetti americani, americo-americani e franco-americani su terreno della Fondazione Dott. Pietro de Filippini in quello di Cittanova. Il giorno 7 novembre 1925 il R. Delegato consegnò il vivaio alla Commissione consorziale.

Il vivaio di piante madri occupa una superficie di cinque ettari; altro mezzo ettaro viene coltivato a barbatellaio. Per l'impianto si adoperarono i vitigni *Riparia gloire de Montpellier*, *Rupestris du Lot*, *Riparia-Rupestris 3309*, *Berlandieri-Riparia 420 a*, *Chasellas-Berlandieri 41 b*, con i quali si può procedere alla ricostituzione della vigna sui diversi terreni dell'Istria.

Sino al 1925 il R Delegato fornì tutte le barbatelle richieste dai viticultori istriani prelevandole dai vivai, allora dello Stato, di Turriaco e di Udine.

Nel 1925-26 il vivaio consorziale produsse 302.500 talee da innesto, 139.300 da dimora, 25 800 barbatelle franche, soddisfacendo tutte le richieste. Non si sono fatte talee da barbatellaio non essendoci modo di utilizzarle: del vivaio di Turriaco rimasero inutilizzate 100.000 barbatelle franche.

Nel 1926-27 il vivaio del Consorzio produsse 224.200 talee da innesto, 228.200 da dimora, 29.000 da barbatellaio, 29.900 barbatelle franche. Con la cessione di una certa quantità di barbatelle franche dal vivaio di Turriaco si è potuto esaudire tutte le richieste presentate in tempo utile. (Avviso e condizioni vengono pubblicate su «L'Istria agricola»). Si sono inoltre distribuite 11.566 barbatelle innestate con *Barbera*, *Merlot*, *Marzemino*, affinchè ne venissero fatti impianti di prova con lo scopo di migliorare il vino nero da pasto mescolando l'uva dell'uno o dell'altro o di più d'uno di quei vitigni con le uve del Terrano. (L'argomento verrà proposto alla discussione di un convegno di viticultori). Si eseguì un impianto sperimentale e di prova di quei vitigni in territorio di Parenzo con l'assistenza del Dott. Rossi reggente della Sezione di Cattedra di agricoltura; mentre si fornirono 343 piantine di Moscato rosa su 3309 e 387 di Moscato rosa su 420 a. alla Scuola agraria A. Cecon di Dignano per provare se è quanto i due soggetti attenuano nel Moscato rosa il difetto di allegamento.

Nel 1927-28, non essendo ultimata la potatura del Berl.-Rip. 420 a. non si hanno dati precisi, ma si possono calcolare a 200 000 le talee da innesto, a 175.000 le talee da dimora, a 100.000 le talee da barbatellaio, e 52.900 risultarono le barbatelle franche. Si sono distribuite 6.888 barbatelle innestate con i vitigni sopraindicati.

Riassumendo: di talee vi è stato sempre esuberanza, se ne sono fornite in gran numero all'Istituto agrario provinciale per la preparazione degli innesti e se ne sono collocate pure in buon numero nell'interno del Regno, essendo stata la richiesta da parte dei viticultori dell'Istria limitatissima.

Solo quest'anno le richieste di barbatelle franche, fattesi inusitatamente grandi, non hanno potuto essere esaudite che in parte e cioè col 35 p. c. del Rip.-Rup. 3309 col 65 p. c. del Berl.-Rip. 420 A.

Anche quest'anno coloro che hanno fatto richiesta di talee per impianto a dimora, anche dopo trascorsi e termini fissati, sono stati accontentati; anche le richieste per materiale da innesto, se fatte in tempo, hanno avuto esaudimento; si è invece negata la fornitura di talee da barbatellaio, volendo utilizzare il materiale nell'impianto di un più grande barbatellaio per conto del Consorzio, onde poter preparare per l'anno venturo un forte quantitativo di barbatelle franche, che i viticultori mostrano di preferire.

Quest'anno, sia per la estrema siccità sia per la straordinaria richiesta, *tutti i Consorzi d'Italia*, si sono trovati, anche se di antica fondazione, in condizioni eguali e pure peggiori del nostro, e molti vivaisti privati non hanno potuto eseguire le forniture alle quali si erano impegnati.

E' pure utile si sappia che, ora è trascorso un anno, nella previsione che in provincia si ridesse mano con crescente fervore a nuovi impianti e a prevenire che in difetto di materiale americano nostro, causato da eventuali danni elementari, il viticoltore istriano dovesse acquistare altrove a prezzi enormi come sono oggi, materiali meno sicuri, la Commissione consorziale egregiamente assistita sempre dal R. Delegato dott. Di Caporiacco, ha deliberato di formare nel 1928 un nuovo vivaio di piante madri e di barbatelle franche. L'impianto è in corso di esecuzione nella splendida tenuta di Cervera dei Marchesi gr. uff. Benedetto de Polesini e del Figlio di lui cav. uff. Paolo, dottore in scienze agrarie, su ottimo terreno ceduto in affitto al Consorzio a condizioni eque, per le quali gli egregi proprietari vollero escludere ogni maggior loro profitto.

Nel bilancio 1928 fu preventivata la spesa per l'impianto di un terzo vivaio, più modesto, il quale sorgerà sull'Isola di Cherso.

Nei nuovi vivai si curerà una abbondante produzione di barbatelle franche, il cui impiego, utile sempre, è particolarmente da consigliare per gli impianti con *Berlandieri-Riparia 420 A*, soggetto che presenta qualche difficoltà a riprendere per talea; si estenderà la coltivazione del Riparia-Rupestris 3309, che ha dimostrato ottime qualità nelle terre rosse sane, e si esperimenteranno alcuni soggetti di creazione siciliana, per la scelta dei quali ci si è rivolti all'illustre prof. Paulsen, Direttore dei R. R. Vivai di viti americane in Palermo, importazione diretta alla ricerca di un portainnesto di merito, il quale presenti una maggiore resistenza al secco.

Il Presidente della Commiss. Consorziale
Luigi Candussi Giardo

Concessione di mutui per la costruzione di fabbricati rurali. — La Sezione di Credito Agrario dell'Istituto Federale di Credito delle Venezie è autorizzata a concedere nel 1928 mutui per la costruzione di fabbricati rurali alle seguenti condizioni:

1) Tasso d'interesse 7 % in ragione d'anno e precisamente 4 % a carico del mutuatario e 3 % quale contributo integrativo da parte dello Stato;

2) Termine massimo per l'ammortamento del mutuo, anni 15;

3) Limite massimo da concedersi ad ogni ditta, Lire 100.000.—;

4) Iscrizione ipotecaria di primo grado sul fabbricato da costruire e sul terreno circostante: la richiesta dovrà essere proporzionata al valore del terreno dato in garanzia;

5) Somministrazione del mutuo dietro presentazione degli stati di avanzamento dei lavori, l'ultimo quinto dell'importo accordato sarà svincolato a lavori ultimati ed in seguito a certificato di collaudo rilasciato dall'Ufficio del Genio Civile.

Le domande che gli agricoltori intenderanno di presentare dovranno essere in carta da bollo da Lire 2.— dirette alla Sezione di Credito Agrario accompagnate dai seguenti documenti:

a) Estratto mappale del fondo, con la indicazione della ubicazione del nuovo fabbricato rurale;

b) Progetto tecnico relativo, computo metrico e stima a firma del tecnico progettista;

c) Breve relazione dalla quale risulti che il fabbricato è rurale e che la sua costruzione si rende necessaria per una più razionale utilizzazione agraria del fondo cui è destinato.

Tutti i documenti tecnici sopradescritti dovranno essere regolarmente bollati e dovranno portare il visto dell'ingegnere capo del Genio Civile della rispettiva Provincia.

Inoltre a dimostrazione della proprietà e libertà degli immobili sui quali sarà da iscriversi ipoteca dovrà in generale venire prodotto: nei luoghi ove esiste il libro fondiario, l'estratto tavolare da esibirsi prima della concessione del mutuo e da aggiornarsi dopo l'intavolazione della nuova ipoteca a garanzia del mutuo stesso: nei luoghi ove non esiste catasto o dove vige ancora il sistema dell'archiviazione, i certificati catastali od ogni altro documento che sia di volta in volta tenuto necessario.

Le domande dovranno essere presentate alle Segreterie Provinciali dell'Istituto Federale di Credito e cioè:

Segreteria Provinciale di Pola presso la civica cassa di risparmio
» » di Trieste Via S. Nicolò 15/II
» » di Gorizia presso la cassa di risparmio (Monte di Pietà)
» » di Fiume presso la Sezione Autonoma Fiumana.

I fabbricati per i quali viene ottenuto il mutuo dovranno essere completamente costruiti entro la fine dell'anno 1928.

Elenco dei vincitori al II° Concorso provinciale per la Vittoria del Grano.

I^a Categoria.

I° Premio: Polesini March. Paolo, Parenzo — Diploma e L. 2000; II°: Amministrazione Foligno, Cittanova — Diploma e L. 1000; III°: Sillich Matteo, S. Domenica — Diploma e L. 750; III°: Gironcoli de Oscar, Cittanova — Diploma e L. 750; IV°: Parmeggiani Antonio, Salvore — Diploma e L. 500; IV°: Blasig Amo, Capodistria — Diploma e L. 500; V°: Ciceron Antonio, Barbana — Diploma e L. 250; V°: Fratelli de Franceschi, Umago — Diploma e L. 250; Sbisa Dott. Umberto, Parenzo — Diploma di II° Premio e l'erpice a dischi; Sbisà Avv. Tullio, Parenzo — Diploma di III° Premio e l'aratro e ripuntatore; Cav. Valentino Cristofoli, Buie — Diploma di

V° Premio e 1 ripuntatore; Opera Nazionale Combattenti, Campi d' Altura — Diploma di II° Premio.

II^a categoria.

I° Premio: Mrach Gino, Pisino — Diploma e L. 1500, da dividere fra i coloni Zamolo Elia e Copetti Giacomo; II°: Cociancich Gregorio, Castellier — Diploma e L. 1000; II°: Bursich Antonio, Carnizza — Diploma e L. 1000; III°: Sincich Salvatore, Parenzo — Diploma e L. 750; III°: Ing. Rizzi Nicolò, Pola — Diploma e L. 750; III°: Paoluzzi Antonio, Verteneglio — Diploma e L. 750; IV°: Sticovich Giuseppe, Lindaro — Diploma e L. 500; IV°: Giurich Antonio, Gallesano — Diploma e L. 500; IV°: Roinich Pasquale, Barbana — Diploma e L. 500; V°: Stoinich Giovanni, Parenzo — Diploma e L. 300; V°: Dragoset Ved. Maria, Barbana — Diploma e L. 300; V°: Orlich Alessio, Antignana — Diploma e L. 300; V°: Druscovich Mario, Verteneglio — Diploma e L. 300; VI°: Bertosa Cirillo, Pisino — Diploma e L. 200; VI°: Radecca Stefano, Lavarigo — Diploma e L. 200; VI°: Pianella Antonio, Gallesano — Diploma e L. 200; VI°: Grubissich Giovanni, Barbana — Diploma e L. 200; VI°: Spizzamiglio Enrico, Castelvenere — Diploma e L. 200; Padovani Solieri, Pola — Diploma di I° Premio e 1 aratro, 1 erpice, 1 frangizolle; Demarin Domenico, Dignano — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Covaz Gioberto, Pisino — Diploma di IV° Premio e 1 ripuntatore; Silvio Fabiani, Pedena — Diploma di IV° Premio e 1 ripuntatore; Filiplich Giuseppe, Lindaro — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Ivancich Antonio, Visinada — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Fortuna Antonio, Visignano — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Paoluzzi Francesco, Cittanova — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Cherin Francesco, Rovigno — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Paoletti Giuseppe, Rozzo — Diploma di IV° Premio e 1 aratro; Bembo Nello, Valle — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Rados Biagio, Parenzo — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Roman Nino, Fontane — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Crismanich Casimiro, Antignana — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Ing. Androvich Carlo, Albona — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Dolullovich Giuseppe, Piemonte — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Ponis Giacinto, Portole — Diploma di V° Premio e 1 erpice; Zvitan Simeone, Antignana — Diploma di V° Premio e 1 erpice.

III^a Categoria.

I° Premio: Barbarosso Francesco, Pola — Diploma e L. 500; I°: Mazzinich Antonio, Raccotole — Diploma e L. 500; I°: Pilat Antonio, Pisino — Diploma e L. 500; II°: Mengaziol Natale, Parenzo — Diploma e L. 400; II°: Glavina Antonio, Monte di Capodistria — Diploma e L. 400; II°: Zuccon Giuseppe, Pomer — Diploma e L. 400; III°: Pisani Lorenzo, Valle — Diploma e L. 300; III°: Don Erminio Susat, Visignano — Diploma e L. 300; III°: Marsan Giovanni, Pedena — Diploma e L. 300; III°: Fontanot Giovanni, Villanova del Quieto — Diploma e L. 300; III°: Sodomaco Vincenzo, Umago — Diploma e L. 300; IV°: Palisca Domenico, Ripenda — Diploma e L. 200; IV°: Dalino Giuseppe, Rovigno — Diploma e L. 200; IV°: Ritossa Pietro, Vermo — Diploma e L. 200; IV°: Radollovich Giorgio, Sbandati — Diploma e L. 200; IV°: Cossiani Francesco, Castellier — Diploma e L. 200;

IV°: Cossetto Albino, S. Domenica — Diploma e L. 200; IV°: Depangher Dolores, Montona — Diploma e L. 200; IV° Maserasso Pietro, Valle — Diploma e L. 200; IV°: Delton Vito, Dignano — Diploma e L. 200; IV°: Manzutto Matteo, Umago — Diploma e L. 200; V°: Marzan Alessandro, Pedena — Diploma e L. 150; V°: Ottochian Gioachino, Gimino — Diploma e L. 150; V°: Chersul Pasquale, Barbana — Diploma e L. 150; V°: Mavrovich Andrea, Cherso — Diploma e L. 150; V°: Frezza Francesco, Sissano — Diploma e L. 150; V°: Mircovich Antonio, Barbana — Diploma e L. 150; V°: Deltreppo Andrea, Canfanaro — Diploma e L. 150; V°: Sladogna Michele, Altura — Diploma e L. 150; Bernobich Giovanni, Castellier — Diploma e L. 150; V°: Declich Marco, Visignano — Diploma e L. 150; V°: Stipanich Marco, Monpaderno — Diploma e L. 150; V°: Derndich Antonio, Pisino — Diploma e L. 150; V°: Monti Eugenio, Sanvincenti — Diploma e L. 150; V°: Debetto Francesco, Dignano — Diploma e L. 150; V°: Paoletti Giovanni, Olmeto — Diploma e L. 150; V°: Fioranti Domenico, Dignano — Diploma e L. 150; Manzutto Luigi, Umago — Diploma e L. 150; V°: Capellani Antonio, Verteneglio — Diploma e L. 150; V°: Stefani Stefano, Verteneglio — Diploma e L. 150; V°: Bassanese Michele, Verteneglio — Diploma e L. 150; VI°: Martincich Angelo, Pedena — Diploma e L. 100; VI°: Milicich Angelo, Lindaro — Diploma e L. 100; VI°: Grubich Domenico, Valle — Diploma e L. 100; VI°: Radollovich Giovanni, Marzana — Diploma e L. 100; VI°: Puzich Antonio, Lindaro — Diploma e L. 100; VI°: Gortan Giuseppe, Marzana — Diploma e L. 100; VI°: Bususcovich Giuseppe, Valle — Diploma e L. 100; VI°: Vadagnel Giusppe, Pisino — Diploma e L. 100; VI°: Radecca Giovanni, Lavarigo — Diploma e L. 100; VI°: Legovich Marco, Castellier — Diploma e L. 100; VI°: Giagodich Umberto, Montona — Diploma e L. 100; VI°: Linardon Giovanni, Montona — Diploma e L. 100; VI°: Salamon Venanzio, Pedena — Diploma e L. 100; VI°: Gustin Giuseppe, Pisino — Diploma e L. 100; VI°: Mendicovich Pietro, Fontane — Diploma e L. 100; VI°: Cossetto Giovanni, S. Domenica — Diploma e L. 100; VI°: Suran Giovanni, Vermo — Diploma e L. 100; VI°: Palisca Matteo, Ripenda — Diploma e L. 100; VI°: Negri Domenico, Albona — Diploma e L. 100; VI°: Scatton Antonio, Castellier — Diploma e L. 100; VI°: Rigo Romano, Pinguente — Diploma e L. 100; VI°: Blasina Matteo, Marzana — Diploma e L. 100; VI°: Maraston Antonio, Visinada — Diploma e L. 100; VI°: Palin Antonio, Dignano — Diploma e L. 100; VI°: Vidotto Cristoforo, Rovigno — Diploma e L. 100; VI°: Cociancich Antonio, S. Domenica — Diploma e L. 100; VI°: Vellico Antonio, Dignano — Diploma e L. 100; VI°: Benvin Simeone, Cherso — Diploma e L. 100; VI°: Fioretti Antonio, Valle — Diploma e L. 100; VI°: De Manzini Nicolò Capodistria — Diploma e L. 100; VI°: Puzzer Matteo, Grisignana — Diploma e L. 100; VI°: Milos Pietro, Buie — Diploma e L. 100; Mircovich Paolo, Barbana — Diploma di I° Premio e un aratro; Palisca Giovanni, Roccasana — Diploma di I° Premio e 1 ripuntatore; Palisca Giuseppe, Roccasana — Diploma di I° Premio e 1 aratro; Clean Giusppe, Albona — Diploma di I° Premio e 1 aratro; Doz Antonio, Umago — Diploma di I° Premio e 1 aratro; Schira Domenico, Albona — Diploma di II° Premio e 1 erpice; Sponza Domenico Rovigno — Diploma di II° Premio e 1 ripuntatore.

IV^a categoria.

I° Premio: Mattulich Rodolfo, Ghedda — Diploma e L. 400; II°: Zullich Michele, Cittanova — Diploma e L. 300; III°: Pauro Matteo, Monticchio — Diploma e L. 200.

Premiazione con Diplomi.

Scuola Agraria Antonio Cecon, Dignano — Diploma; Consorzio Agrario Cooperativo, Pola — Diploma; Scuola di pratica agricola, Pisino — Diploma; Cav. Bruno Camus, Pisino — Diploma.

COMUNICATI

N. 289/27 Reg. generale N. 8/28 Reg. ins. sent.

IN NOME DI SUA MAESTÀ
VITTORIO EMANUELE III
PER GRAZIA DI DIO E VOLONTÀ DELLA NAZIONE
RE D'ITALIA

Il Pretore del mandamento di Buie d'Istria nell'udienza del giorno 11 gennaio 1928 ha proferito la seguente Sentenza, nella causa penale per citazione diretta contro Petretich Marco fu Giovanni e fu Maria Zacchigna, nato a Carsette di Buie il 21 febbraio 1874, ivi residente, coniugato, alfabeta, negoziante, libero, presente, imputato: 1) della contravvenzione di cui nell'art. 450 C. P. in relazione all'art. 108 della Legge di P. S. per non aver tenuto nel suo esercizio di osteria la prescritta tabella indicante i giuochi proibiti, accertata in Buie il 30.11.1927, coll'aggravante della recidiva specifica; 2) del reato di cui negli articoli 23 e 47 del R. D. 15 ottobre 1925 N. 2033 per avere omesso all'esterno del suo negozio le scritte indicanti le qualità di olio messe in vendita.

In Buie il 30 novembre 1927. Fatto e diritto;

Alla pubblica udienza l'imputato ha dimostrato con un certificato del Comune che la tabella indicante i giuochi proibiti, quando gli fu elevata la contravvenzione, si trovava presso la Prefettura di Pola, unitamente alla licenza, per la vidimazione annuale. La mancanza di tale tabella pertanto era giustificata e perciò l'imputato deve esser assolto dalla prima contravvenzione per non aver commesso il fatto.

Non così per la seconda contravvenzione. Il Petretich si è scusato dicendo che aveva già ordinate le targhette, che però tardavano ad arrivare. La legge 15 ottobre 1925 N. 2033 era già in vigore da due anni circa e quindi il Petretich aveva tutto il tempo di provvedersi.

Per tale sua volontaria omissione perciò va dichiarato colpevole.

Si stima adeguata la pena pecuniaria di lire cento.

P. Q. M. Il Pretore, visti gli articoli 23, 47 e 61 del R. D. 15 ottobre 1925 N. 2033 e 422, 429 C. P. P. dichiara Petretich Marco fu Giovanni colpevole del reato di cui al N. 2 della rubrica e lo condanna alla pena pecuniaria di lire cento, al pagamento delle spese processuali e della tassa di sentenza. Ordina che la pubblicazione della sentenza a sensi dell'art. 61 della legge a spese del condannato designando come giornali «Il Popolo di Trieste» e «L'Istria Agricola» di Parenzo.

Visto l'art. 421 C. P. P. lo assolve dalla contravvenzione di cui al N. 1 per non aver commesso il fatto.

Buie, 11 gennaio 1928 — Anno VI.

Il Cancelliere
f.to GLIUBICICH

Il Pretore
f.to Dott. NOBILE

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Gennaio 1928

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 1) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento 1)		Nebulosità 1)	media umidità relativa dell'aria	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	0 = secca 100 = satura		1) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	70.9	6.5	-2.5	2.5	E	1	0	65	—	Acqua caduta nel mese di gennaio mm. 49.7
2	73.4	4.7	-6.0	0.3	E	1	0	63	—	
3	69.3	4.0	-3.0	1.8	E	1	7	70	—	
4	72.5	6.5	0.0	4.1	N	1	10	75	—	
5	69.7	6.5	2.0	4.6	SE	0	10	90	—	
6	68.1	7.0	2.1	4.8	W	0	10	88	2.4	
7	60.4	8.3	-0.5	3.9	E	0	1	90	—	
8	64.3	10.0	0.0	6.7	SE	1	10	86	—	
9	65.4	10.5	4.2	8.1	S	0	10	94	—	
10	66.2	11.7	6.0	9.0	E	0	10	94	—	
11	64.5	12.5	1.0	6.7	SE	1	0	87	—	
12	63.1	11.9	1.0	6.8	SE	0	5	77	—	
13	64.9	10.2	-1.2	4.7	SE	0	0	81	—	
14	62.2	9.1	-0.9	5.0	SE	0	2	94	—	
15	62.4	8.7	1.0	5.4	SE	1	nebbia	91	—	
16	58.4	13.0	3.0	9.9	SE	1	10	84	—	
17	54.0	12.0	8.0	9.5	SE	1	10	92	17.2	
18	61.0	10.0	4.2	7.0	NE	0	9	75	9.1	
19	66.3	9.2	-0.2	4.7	E	1	0	69	—	
20	65.9	11.4	0.0	6.4	N	1	10	64	—	
21	71 8	9.5	-2.0	4.0	E	1	0	68	—	
22	66.7	9.6	-3.0	3.4	SE	1	1	67	—	
23	65.9	10.3	-3.0	4.6	E	1	6	90	—	
24	72.6	9.8	-2.0	4.0	E	1	0	86	—	
25	73.3	8.0	-1.0	5.5	SE	1	10	95	—	
26	76.7	11.0	2.0	6.3	NE	1	0	77	15 0	
27	69.1	11.0	0.0	6.8	SE	1	6	63	—	
28	68.3	10.0	3.5	7.9	SE	1	10	86	—	
29	67.2	9.5	5.8	7.9	SW	0	10	93	0.2	
30	61.1	12.0	3.5	8.6	E	1	3	66	—	
31	54.3	10.0	4.5	8.0	E	2	10	92	5.8	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Febbraio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Carnizza	200	—	—	—	—	—	2.50-3	3-4	40-60	100-200	8-10	—	2.00	40	6-7	
Castellier	150-220	120-200	9	40	—	—	3.50	4	2 [1]	200	16	16	1.00	50	6	1) chg. peso vivo; agnelli L. 70 per capo; fieno di medica L. 60 al q.le
Gallignana	200	220	8.60	35-50	—	105	3-4	4-5	—	100-140	8-12	—	1.00	45	5-6	
Isola	200	200	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.40	65	—	
Lussinpiccolo	200-220	—	8-10	65 [1]	—	—	3.80	6	80-100	120-150	14-16	16-18	2.00	65-70	16-17	1) di erba medica; suini da macello L. 7-7.50 al chg. peso morto; agnelli L. 60-80 per capo
Momiano	230	250	8	50	120	110	2.50-3	4.50	—	180-200	14-15	—	1.00	45	7-8	
Montona	170-210	150-190	9	35	—	100	2.50-3.50	3.50-4.50	70-100	80-120	8	—	1.00	35	8 [1]	1) a domicilio
Pinguente	200	180	11	25	—	105	3.80	5 50	80	120	14	—	0.80	45	8	suini da macello L. 6.60 chg. p. m.; agnelli L. 40 p. capo
Passo	200	200	—	30	—	—	4	5	—	100	—	—	1.00	35	6 [1]	1) poste a Fianona
Rozzo	—	—	—	—	—	—	2.50-3	4-4.50	70-80	80-110	10-12	—	0.65	50	5.50	
S. Dom. di Visinada	170-190	150-170	8	45-50	—	—	2.50-3.20	4	—	100-120	—	—	1.00	40	6	
S. Lorenzo d'Albona	—	—	10	60	—	—	3-4	3.50-4.50	—	—	12	12	1.20	45	9-10	
Sanvincenti	200	180	—	40	—	—	3.50	5.50	50	200	10	10	1.00	40	5	suini da macello L. 7 al chg. p. m.; agnelli L. 40 per capo
Tribano	200	180	9	—	—	105	2-3.20	4.50	—	180-240	14-20	12	1.20	50	7	
Valle	200	190	9	45	130	90	3-3.50	5-6	80	—	—	—	1.40	45	5.50	agnelli L. 60 per capo
Villa Gardossi	220-230	150-200	8	40-45	120	100	2.60-3	3.50-4	—	180-200	14-15	—	1.00	40	7-8	
Visignano	220	—	—	—	—	—	2.50-3.15	4.50-5	—	150-200	—	—	1-1.20	45-50	4	agnelli L. 5-5.50 chg. p. v.

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.